BRAUN



Multipress Multimix

Braun Multimix

Jede Hausfrau hat mehr zu tun, als ihr lieb ist. Sie hat einen schweren Beruf – und das merkt sie jeden Abend. Doch viele der kleinen zeitraubenden Arbeiten kann ihr der Braun Multimix abnehmen. Mit seinen hellen, freundlichen Farben paßt er in jede Küche. Das Gerät ist glatt und einfach in der Form, daher läßt es sich leicht reinigen. Es ist einfach zu bedienen und vielseitig zu verwenden. Braun Multimix:

mischt	Speisen und Getränke
schneidet	Gemüse und Obst – grob oder fein
püriert	Kartoffeln, Beeren, Gemüse, Quark
hackt	Zwiebeln, Knoblauch, weiches Fleisch, Kräuter
rührt	Kuchen-Vorteige gut schaumig und klumpenfrei
mahlt	trockenes Backwerk, Nüsse, Mandeln, Getreide, Erbsen, Bohnen, Zucker, Käse
schlägt	Mayonnaisen und Cremes

Der Allstrom-Motor (400 Watt Nennleistung) hat 3 Geschwindigkeitsstufen. Braun Multimix wird für 200–240 Volt oder für 100–130 Volt geliefert.

Kaffeemühle

Dieses Zusatzgerät mahlt den Kaffee grob bis staubfein und ist luftdicht zu verschließen.





Feine Mayonnaise

Wie Sie aus Erfahrung wissen, kann die mit der Hand gerührte Mayonnaise leicht mißraten. Der Multimix bereitet sie in wenigen Sekunden, ohne daß Sie achtgeben müssen. Bei laufendem Motor wird so viel Öl durch das Deckelloch eingefüllt, bis die Masse steif ist.



Kartoffelpuffer

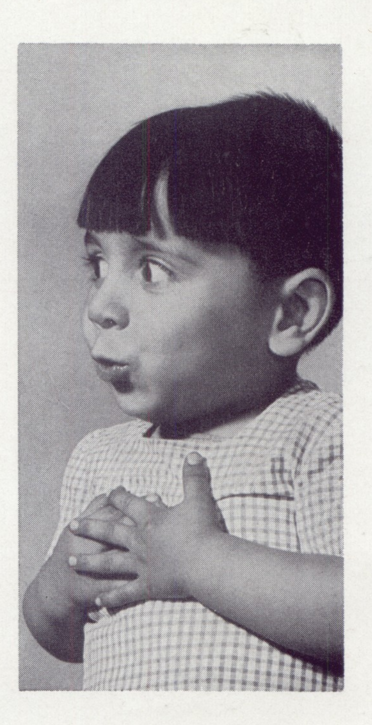
Keine zerschundenen Finger mehr beim Kartoffelreiben: überlassen Sie die Arbeit doch einfach dem Multimix! Er reibt 500 g Kartoffeln in einer halben Minute und die Zwiebeln gleich mit dazu. Kartoffelteig aus dem Multimix verfärbt nicht – er behält das Weiß oder Gelb der ungeriebenen Kartoffeln.



Pfirsichsuppe

Suppen und Obstkaltschalen sind in Minuten tischfertig.
Unter den 250 Rezepten des Multimix-Rezeptbuches finden sich auch viele Mischgetränke – eins leckerer als das andere Mischgetränke mit Milch sind zum Beispiel oft die einzige Möglichkeit, Kinder für das Milchtrinken zu gewinnen.





Braun Multipress

Säfte aus Obst und Gemüse enthalten Vitamine und Mineralsalze in ihrer natürlichen Zusammensetzung, so wie sie der Körper braucht. Aber sie müssen frisch getrunken werden – darum ist die Frischsaftzentrifuge Multipress wichtig für alle, die sich sinnvoll ernähren wollen. Frischsäfte können vielfältig verwendet werden: als Erfrischung, als Krankenkost, als Heilmittel, als Nahrung für Mutter und Kind, als Delikatesse.



Braun Multipress entsaftet gründlich: 500 g Trauben ergeben 385 g Saft. 1 800 g Möhren können auf einmal verarbeitet werden Der 300-Watt-Motor ist umschaltbar auf 200–240 Volt oder 100–130 Volt Wechselstrom. Er läuft geräuscharm und stört weder Rundfunk- noch Fernsehempfang.

Das Multipress-Rezeptbuch ist sehr vielseitig. Es kombiniert die verschiedensten Frischsäfte zu interessanten Mischungen, die vorzüglich schmecken. Es enthält aber auch Rezepte von Saftmischungen, die sich gut als Diätkost eignen, als Nahrung für Genesende und Säuglinge. Andere Mischungen leisten bei einer Rohsäftekur gute Dienste, wieder andere helfen gegen Übelsein und Erbrechen oder – wegen der belebenden Wirkung ihres Pflanzenzuckers – erfrischen an heißen Tagen.

4 von 258 Saftrezepten:

Kinder trinken besonders gern:

1 Probierglas Apfelsinensaft
1 Eierbecher Mohrrübensaft
2 Eierbecher Mandarinensaft

Gegen Frühjahrsmüdigkeit:

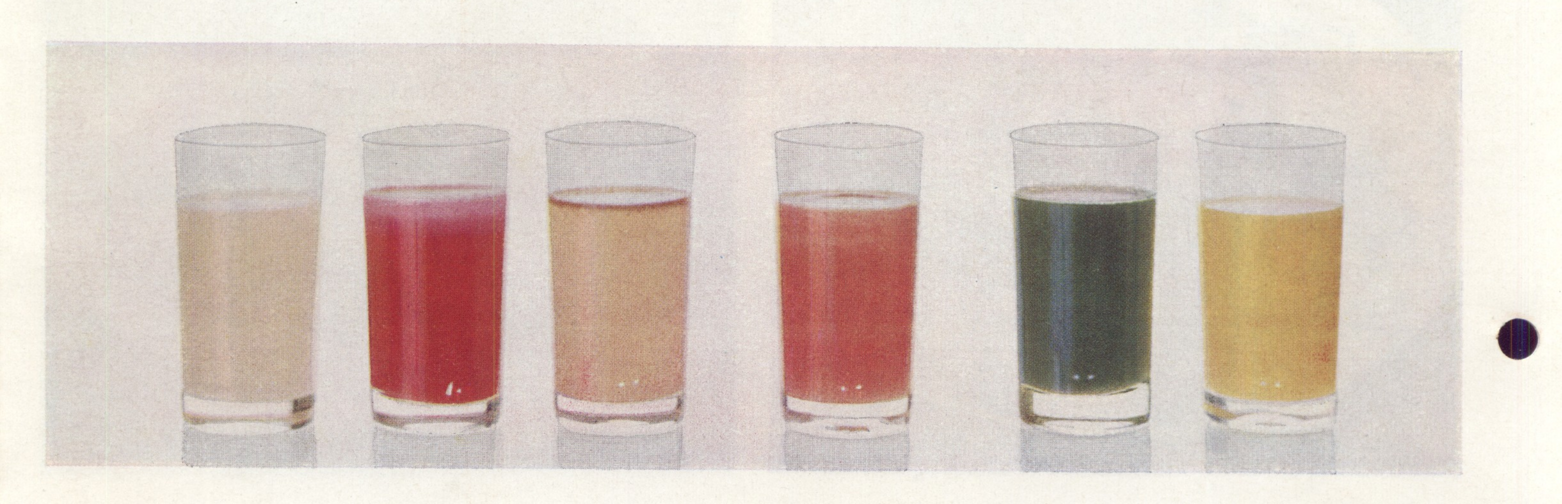
1 Probierglas Selleriesaft
1 Probierglas Mohrrübensaft
1 Teelöffel Brunnenkressesaft
Knoblauch zum Würzen

Für heiße Tage und bei Fieber:

1 Probierglas Birnensaft
3 Eierbecher Melonensaft
1 Eierbecher Grapefruitsaft

Zum Senken des Blutdrucks:

1 Eierbecher Brennesselsaft
1 Teelöffel Knoblauchsaft
1 Teelöffel Honig
2 Eierbecher süße Sahne



Printed in Western Germany